50e Année. — N° 15 9 Avril 1933

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — La situation ; — Une importante déclaration des présidents des Chambres d'agriculture ; — Vers le monopole de l'alcool ; — Association de la Presse agricole 345
N. — Production et mouvement des alcools (Février)..... 348
G.-P. Verneuil. — Le prix des vins..... 349
O Houdoyer. — Arbres fruitiers à noyaux..... 354
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — La Foire de printemps d'Avignon, de Bordeaux, de Toulouse, de Rodez et de Ribeauvillé..... 361
Bibliographie. — Modèle de bail à ferme, par A. Sibille. — L'annuaire international de législation agricole..... 362
Chemins de fer P. L. M. et Midi.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques

CHRONIQUE

La situation

La réduction de la consommation taxée en février a défavorablement influencé nos marchés, on ne doit pas oublier, cependant, que le mois de février n'ayant que 28 jours, le chiffre de la consommation taxée se trouve normalement réduit dans une proportion équivalente.

Cette réduction de la consommation n'a d'autre cause que le chômage résultant de la crise industrielle qui, jusqu'ici, n'a fait que s'aggraver de jour en jour et dont la fin, malheureusement, n'apparaît pas encore prochaine.

C'est surtout dans les villes que la consommation du vin a diminué, car dans les campagnes, il semble que les rations distribuées aux ouvriers n'aient subi aucune modification. C'est du moins l'impression que m'ont laissé quelques conversations échangées avec des négociants en vin, au cours d'un récent voyage dans le centre de la France.

Et cependant la situation des agriculteurs de ces régions : propriétaires, fermiers où métayers, est au moins aussi précaire que celle de nos viticulteurs en raison de l'effondrement des cours du blé et du bétail.

En ce qui concerne le blé, la baisse paraît provenir tout à la fois de l'importation intempestive des blés étrangers dont nous n'avions nul besoin, — et de la diminution de la consommation du pain.

Il ne paraît pas très aisé de remédier à cette situation ; on trouvera un peu plus loin l'indication des remèdes préconisés par les Chambres d'agriculture.

On a, d'autre part, proposé de ne laisser circuler et employer pour la fabrication du pain que les blés présentant, comme les vins, un degré minimum, je veux dire pesant au moins 74 kilogs par hectolitre. Souhaitons que l'on trouve quelque chose de moins fantaisiste pour sortir nos agriculteurs du pétrin.

* * *

A l'heure ou j'écris ces lignes on ne connaît pas encore les dispositions du projet de loi que le Gouvernement doit déposer sur le bureau de la Chambre avant les vacances de Pâqnes.

Toutefois, à part la solution envisagée pour le problème franco-algérien et qui, jusqu'ici, reste bien mystérieuse, il semble résulter des discussions qui ont eu lieu devant la Commission des boissons de la Chambre, qu'il n'y aura à peu près rien de changé dans l'actuel Statut de la viticulture, et que les charges continueront à être supportées à peu exclusivement par les sept départements viticoles du Midi.

Une importante déclaration des présidents des Chambres d'agriculture

Les présidents et délégués des présidents des Chambres d'Agriculture, réunis à Paris le 15 mars 1933 :

« Rappellent aux pouvoirs publics que les Chambres d'agriculture sont les organes consultatifs des intérêts professionnels agricoles et regrettent que le gouvernement ait négligé, en maintes circonstances, de prendre leur avis.

« Ils déclarent que l'existence du pays est liée au sort de son agriculture. Commerce, industrie et agriculture sont solidaires. Les prix des produits agricoles fixent le pouvoir d'achat des agriculteurs, base de l'activité commerciale et industrielle, et du crédit de l'Etat.

« La solution fondamentale de la crise générale est dans le redressement de la situation agricole par la réalisation méthodique d'une politique nationale paysanne établie sur les base ci-après :

« Protection absolue, immédiate, contre l'arnarchie économique et monétaire mondiale : dénonciation des accords commerciaux, extension de la loi du cadenas à tous les produits agricoles, commerce extérieur conçu suivant le principe de la réciprocité des échanges.

« Reconstitution progressive d'une économie nationale équilibrée. Le pays peut et doit tendre à produire sur son sol les denrées d'alimentation nécessaires à sa subsistance, les produits agricoles utilisés pour la fabrication des objets manufacturés dont il a besoin :

« 1° Par le développement d'une polyculture basée sur l'exploitation paysanne : le remembrement doit être une possibilité effective ; la pérennité de la propriété : une réalité par la réforme du régime successoral, l'accession à la propriété du sol : aboutissement normal des efforts des travailleurs de la terre ;

« 2° Par l'amélioration de la qualité des produits et la réduction des prix de revient : œuvre de l'organisation syndicale et coopérative qui doit trouver notamment auprès des Chambres d'Agriculture, les conditions nécessaires à son développement ;

« 3° Par la coordination méthodique de tous les moyens de transports et la mise en œuvre d'un plan d'ensemble de répartition, de distribution et d'organisation du marché national des produits agricoles ;

« 4° Par l'organisation de l'Etat suivant les principes d'ordre, d'économie et de restriction, dont l'agriculteur français donne l'exemple ;

« 5° Par l'aménagement de l'organisation administrative, de l'enseignement public et des fonctions sociales de l'Etat qui doivent être conçus en vue de la stabilité et de l'élévation sociale intellectuelle et professionnelle de la famille terrienne ;

« 6° Par l'octroi aux Chambres d'Agriculture des moyens nécessaires à la réalisation des tâches qui leur incombent en leur permettant notamment de se créer des ressources financières appropriées ».

Vers le monopole de l'alcool

La Commission sénatoriale de l'alcool a entendu les représentants du Syndicat des fabricants d'alcool et du groupe de la distillerie française. Elle s'est prononcée pour le contingentement général des alcools de betteraves, de vins et de cidre, contingentement qui nécessite la transformation de l'institution actuelle en Comptoir national de l'alcool.

Les dirigeants de la viticulture, et en particulier les présidents de nos distilleries coopératives, comprendront-ils, cette fois, où on veut les mener.

Association de la Presse agricole

L'Association de la Presse agricole française a tenu son Assemblée annuelle le 16 mars. Son Président, M. le sénateur Deloncle, amené à résigner ses fonctions en raison de son état de santé, a été acclamé président d'honneur fondateur de l'Association à laquelle il a rendu depuis sa création, en 1894, les plus éminents services.

C'est également par acclamation que l'Assemblée a désigné comme nouveau président, M. le sénateur Marcel Donon, ancien élève de Grignon, et qui occupe, dans la Presse agricole, une place de tout premier rang.

L. Degrully.

PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

Résultats afférents aux cinq premiers mois des campagnes 1932-1933 (Février)

CAMPAGNE 1932-1933		1932-1933		1931-1932	
BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU		Réservées à l'Etat	Libres	Réservées à l'Etat	Libres
PRODUCTION		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectoiltres
QUANTITÉS D'ALCOOL provenant de la Distillation	Vins	«	55.868	»	89.218
	Piquettes, marcs et lies de vin	»	230.429	»	260.876
	Pommes et poires, cidres et poirés, marcs et lies de ces fruits	»	383.944	»	227.882
	Fruits autres que les précédents	»	23.494	«	11.119
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	10 365	»	11.148
	Substances farineuses	520	»	423	»
	Betteraves	2.415.442	»	1.716.046	»
	Mélasses	170.543	»	207 680	»
	Autres substances	5 398	»	4.105	
	Totaux	2.591.963	704.100	1.928.254	609.243
TOTAL DE LA PRODUCTION		3.296.003		2.537.497	
Quantités d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage		43.001		53.411	
Importations (d'après les écritures de la Douane)		187.902		149.924	
Reprises (Stock au 30 Septembre) 1932	libres	1.304.833		»	
	réservés à l'Etat	1.603.074		»	
Stock 1931	libres	»		1.334.960	
	réservés à l'Etat	»		1.014.616	
TOTAL DES RESSOURCES		6.434.813		5.090.408	

LE PRIX DES VINS

L'intéressant article de M. de Boixo, dans votre numéro du 12 courant, vient souligner une fois de plus des erreurs, volontaires ou non, que nous devons nous efforcer de combattre, malgré toutes les difficultés que nous y trouvons et la force d'inertie qu'on nous oppose.

Je me rappelle une enquête de l'*Intransigeant* dans la région laitière des Charentes. Le rédacteur tournait en dérision l'idée d'amortissement des vaches laitières « cela n'avait aucune raison d'être ». Cependant la nature vient nous les amortir sans rémission par la vieillesse, la maladie et la mort. Ce journaliste était un ignorant et son journal se moquait de ses lecteurs.

Le public français est, on le sait d'ailleurs, insuffisamment renseigné par ses journaux quotidiens.

Pour y suppléer, l'on compte en général sur les périodiques qui traitent amplement les questions intéressantes, c'est pourquoi il est regrettable de relever dans l'un des plus sérieux des erreurs aussi grossières. Que l'on fasse une erreur de chiffres, cela peut arriver, que l'on parle de prix de 80 et 250, les véritables étant 84 et 211 (Office International du Vin), quand bien même l'erreur est dans le sens voulu pour renforcer la thèse, on peut ne pas s'y arrêter, mais qu'on en tire des déductions aussi simplistes, et qu'on se contente des apparences, c'est un peu agir comme ceux qui partant du fait « qu'un grain de blé en produit cent » s'étonnent qu'avec une telle marge les agriculteurs trouvent encore le moyen de se lamenter.

J'avais traité succinctement cette question des prix de 1926-1927, dans le numéro de la *Journée Vinicole* du 18 août 1932, précisément en réponse aussi à des manifestations hostiles de la même nature que celle excellemment relevée par votre correspondant. J'arrivais à un prix très approché du sien et ne peut que confirmer ses dires. Je pense qu'il m'excusera d'y ajouter quelques commentaires.

Pour les viticulteurs de la Métropole, pris en masse, la vente du vin représente en somme un « salaire » et cela par suite de la faible quantité récoltée par chacun. Ou mieux, une partie de leur salaire, le reste étant composé des ventes de blé surtout, puis des autres ventes. On peut considérer que ce salaire leur est payé par le commerçant en gros qui groupe, puis revend. Ceux-ci jouent en somme le rôle des grands organismes vendeurs de matières premières, trusts ou cartels qui font travailler des ouvriers ou achètent aux petits producteurs.

Je dois déclarer que pas plus les uns que les autres ne peuvent espérer avoir quelque action, de durée en tout cas, sur les prix. Nous l'avons vu ces dernières années, mais ceux qui le peuvent encore moins que quiconque ce sont bien les viticulteurs dispersés comme ils le sont. Je sais que le Midi a appris à se défendre, exactement comme les ouvriers groupés de l'industrie ont appris à le faire, et un négociant de Bercy me disait un jour : « On ne peut plus y tirer de coup de fusil », ce qui était un peu trop montrer l'oreille. Mais si on peut éviter le coup de fusil, et personne de sérieux n'aura à le trouver mal, il est impossible, dans l'état de notre organisation économique, d'éviter les mouvements de prix.

De 1926 à l'époque actuelle, les vins ont varié du plus haut au plus bas dans la proportion de 70 o/o, tout comme le cuivre, le coton, la fonte, le sucre, le pétrole (prix mondiaux). Personne ne penserait à reprocher à l'ouvrier mineur les hauts prix de 1926 et 1927 ou à calculer son sursalaire, les fiascos des « copper associations » et autres « boards », ont fait disparaître les superbénéfices, s'il y en avait. D'autres, mieux que moi, pourront parler du mécanisme de la formation des prix, dire quelle a été la responsabilité dans les hausses que nous payons maintenant, de la conférence de Gênes qui a inventé le « Gold exchange standard », je veux simplement présenter quelques constatations qu'il m'a été donné de faire.

On a observé que les prix variaient dans une proportion plus grande que les quantités : grossièrement le rapport (inverse) est de 1 à un peu plus de 2 pour le blé, coton et diverses autres matières. Pour le vin cela se vérifie dans les périodes de stabilité monétaire relative : le rapport est environ 1 à 2,20. La vérification est aisée à faire, en tenant compte des disponibilités totales : récolte + importations + stocks.

Avant-guerre pour des disponibilités d'environ 77 millions 1/2 d'hectos en moyenne, le prix (or) était de 20 francs à l'hecto 9° et la variation de 0 fr. 50 par million d'hectos. Ceci va pouvoir nous permettre, d'une façon assez rudimentaire, d'ailleurs, de calculer quel a été le coefficient d'augmentation du prix du vin, par rapport à l'avant-guerre, d'après les disponibilités. Nous pourrons comparer de coefficient avec d'autres et voir par comparaison de qui a pu se passer.

Pendant la période de 1926 à 1930, c'est-à-dire depuis la stabilisation jusqu'à la baisse des prix, les disponibilités moyennes correspondent à celles d'avant-guerre, augmentées de la production alsacienne, les deux sont donc comparables.

Dans le tableau, la 1re colonne comprend les disponibilités annuelles en milliers d'hectos, la 2me le prix or théorique d'après les rapports d'avant-guerre, la 3me le prix papier réel d'après l'Office International du Vin, la 4me est le quotient de 3 par 2 et donne le coefficient, l'indice du prix de l'année, dans la 5me, j'ai mis l'indice de mes dépenses par rapport à 1910-1914. Dans la 6me les salaires (Javal, *Revue Paris*, 15 mars 1933).

On observera qu'il y aurait lieu de calculer la moyenne mobile qui détermine la courbe de longue durée des disponibilités, celles-ci étant en augmentation constante, quand ce ne serait que du fait de l'accroissement de la population. Il y aurait aussi à tenir compte de la variation de valeur de l'or. Un mathématicien pourrait le faire, je lui en laisse le soin !

Campagne	Disponibilités	Prix or théorique	Prix papier O. I. V.	Coefficients Prix	Coefficients Dépenses	Salaire horaire
1924-25	94.323 hl	13 25	54 92	4 14	5 20	1.70
1925-26	89.833	14	84	6	6	2.10
1926-27	65.953	25 85	214	8 16	7 50	2.60
1927-28	71.595	23	172	7 50	8.10	2.80
1928-29	82.299	17 70	133	7 51	8.30	2.90
1929-30	91.524	13 10	98	7 48	8.33	3
1930-31	77.046	20 32	136	7 67	7.90	3
			Totaux.....	48 46	51 63	

On voit, et c'est un fait d'ordre général, que les dépenses ne varient pas en même temps que les prix, il y a une certaine inertie au décalage comme

c'est le cas pour les mouvements des prix de détail. On voit aussi que la seule année 26-27 a été favorable aux viticulteurs. Cependant dans l'ensemble les coefficients de ventes et de dépenses se correspondent indiquant une perte finale et cela confirme notre expérience, ou plutôt est confirmé par elle, car sur l'ensemble des exploitations françaises on est en perte à fin 1931.

Les coefficients des dépenses d'une seule personne, comme ceux que je présente, offrent des possibilités d'erreur. Comparons-les à d'autre variations de prix ; d'après divers documents :

Dans le Loir-et-Cher, de 24 à 29, les dépenses augmentent de 104 o/o
Dans le Midi — — — 115 o/o

Mon coefficient (pas donné plus haut) pour 1924 est 4, 14 ; de 1924 à 1929 mes dépenses augmentent donc de 100 o/o.

Ce coefficient de l'ordre de 8 par rapport à l'avant-guerre peut surprendre, il est plus élevé que celui de l'augmentation des prix de gros ou de détail. On peut le rapprocher de celui du bâtiment qui passe, de 1 en 1914, à 8,28 en 1930. C'est le cas des professions qui emploient une forte proportion de main-d'œuvre. La hausse du prix de revient est fonction de celle des salaires : Cf. *Bulletin de la S. G. F.*, janvier-mars 1932, p. 232 ; le salaires dans les villes autres que Paris, d'après les évaluations des prud'hommes et maires, passent de 1 en 1911, à 8,87 (horaire) et 7,29 (journalier) pour 1930-31.

Ces salaires sont ceux des corps de métiers surtout, à qui nous devons nous adresser pour tous nos travaux d'entretien des bâtiments et matériel, électricité, etc.

Le pourcentage des salaires va de 50 o/o de notre prix de revient dans les domaines moitié en vigne, moitié en culture générale à 65 o/o dans le Midi, et les régions ou domaines de monoculture-vigne. Ceci est à rapprocher des pourcentages indiqués pour la Suisse (*Bulletin S. G. F.*, oct., déc. 32, p. 71) et qui vont de 60 à 70 o/o. Enfin les salaires en tant que gain réel calculé en fonction du coût de la vie ont augmenté d'une manière générale de 33 o/o (*Bulletin S. G. F.*, juin-sept. 32, p. 532).

J'ai sous les yeux des contrats d'embauche de vendangeurs, époque vers 1902, à 3 francs les hotteurs et 2 francs les coupeurs, *pas nourris*, nous avons donné jusqu'à *18 et 12 nourris* c'est-à-dire 28 et 20 francs environ en tout, et l'année dernière 15 et 10, soit 25 et 18 nourriture comprise, et en ne comptant pas le vin à fr. 250 l'hecto, on peut le penser. C'est la même proportion.

J'ai parlé d'augmentation des disponibilités et en effet la moyenne de 1919 à 1930-1931, passe à 81.113.000 hectos, soit une augmentation de près de 5 millions sur l'avant-guerre, ou 4,80 o/o en 15 ans. L'augmentation de la population n'a été que de 4,60 en 20 ans, et encore grâce à l'Alsace-Lorraine, l'augmentation de la population de la France d'avant-guerre étant nulle.

Les Alsaciens, heureusement, boivent du vin, mais moins que nous, un peu moins de 75 litres par tête et par an contre nous 170 litres. On voit donc que l'accroissement des disponibilités est très supérieur à celui de la population et c'est une nouvelle cause de notre situation difficile. La conséquence, en vertu de la baisse des prix plus rapide encore que l'accroissement des quantités est déjà ressentie lourdement par les producteurs fran-

çais, une menace pèse encore sur eux du fait de la probabilité d'un nouvel accroissement des entrées de vins algériens.

Si les viticulteurs français n'ont pas profité autant qu'on paraît le croire en général de la hausse du prix des vins, il peut être intéressant de rechercher qui donc en a profité.

La campagne 1926-27 va nous éclairer à ce sujet.

Reprenons les chiffres.

		Moyennes mensuelles	
Moyennes 1926-1927 à 1931-32	Prix à l'hecto	Sorties de la propriété	Quantités soumises au droit de circulation (vente du commerce)
—	—	—	—
	144	3.185.000	4.000.000
	Valeur.....	458 6 millions	576 millions
Mai.....	271	1.986.000	3.511.000
Juin.....	262	1.492.000	3.059.000
Juillet.....	235	1.202.000	2.753.000
Moyennes ..... (D'après Dubos)	256	1.560.000	3.100.000
Valeur		390 millions	793 6 millions
Quantités.....		— 54 o/o	— 18 50 o/o
Valeur		— 13 o/o	+ 38 o/o

La propriété a donc vu ses ventes se réduire en quantité et en valeur, le commerce à vendu moins, mais a fait plus d'argent, il a puisé dans ses stocks achetés antérieurement moins cher, c'est lui qui a profité de la hausse.

Ce calcul pourra sembler un peu simpliste, à la manière de... Il faudrait connaître les prix de vente du commerce de gros, je n'ai que ceux du commerce de détail.

Campagnes	Prix de détail des vins S. G. V.	Prix propriété	Différence bénéfice brut
—	—	—	—
1925-26	152 hl.	84	68
1926-27	289	211	78
1927-28	268	172	95

Les frais généraux ont dû augmenter d'une année à l'autre, il faudrait les connaître pour avoir les différences relatives.

Nous constatons que :

quand les prix propriété augmentent (25-26 à 26-27) de 127 fr.
ceux du commerce de détail — — 137 fr.

quand les prix propriété baissent (26-27 à 27-28) de 39 fr.
ceux du détail baissent *seulement* — 21 fr.

Il semble donc que le grand bénéficiaire des hauts prix ait été le commerce de détail, à moins que l'augmentation des frais et droits n'ait, par hecto, dépassé 10 fr. de la première campagne examinée à la seconde, et 18 fr. de la seconde à la 3me.

Nous avons vu quel a été dans une période prospère le sort des viticulteurs français. A la fin de la campagne 1930-31, qui avec le décalage normal d'un

an avait relativement peu été touchée par la crise d'une manière générale (beaucoup ayant souffert des baisses du début de 1930 cependant), on pouvait considérer comme se terminant une série d'années-type. Elles confirment que cette forme d'activité laisse tout au plus un intérêt des capitaux engagés inférieur à 5 o/o, celui adopté dans le calcul du prix de revient.

Le temps des vaches grasses est passé, tout le monde le sait. Les superbénéfices des viticulteurs français ont alors été chiffrés et amplement, quel économiste distingué acceptera maintenant de chiffrer leurs infrapertes ?

*
* *

On lit dans *L'Avenir* :

« Donc crise de sous-consommation... »

C'est faux.

Production moyenne française avant-guerre.....	51	millions	d'hectos.
— — — 1918-1928.....	54	—	—
Consommation taxée et non taxée (compren. exportation et distillation) avant-guerre..	59	—	—
— — — 1918-1928.....	63	—	—

Donc : augmentation de la consommation française dépassant l'augmentation de la production.

Pour la période 1921-1925 (taxée et non taxée).....	67	—	—
— — 1925-1929 — —	63	—	—
— — 1929-1932 — —	67	—	—

« En principe la population des *buveurs de vins français* est susceptible « d'absorber 75 millions d'hectolitres de vin loyal et franc... »

La consommation des « buveurs de vins » ne comprenant pas l'exportation ni la distillation, c'est en moyenne *64 millions* qu'ils absorbent. Le chiffre de 75 ne repose sur aucune base que « l'extrapolation » du chiffre de l'année 1925, *extraordinairement abondante*. En temps normal, il supposerait un accroissement de la population, ou un accroissement de la richesse générale de l'ordre de la différence entre 75 et 64. L'appauvrissement graduel actuellement constaté ne permet en aucune manière d'accepter comme possible cette extrapolation.

« Ce qui exigerait le retrait des 10 millions d'hectolitres de liquide viniforme... »

Nous voilà tout près des 64 réels, mais les viticulteurs français ne peuvent accepter sans protester violemment cette hypothèse, purement gratuite, d'un cinquième de la production n'étant pas loyale et marchande. Si cela est, pourquoi le commerce les achète-t-il et nous demandait-il, il y a peu d'années, avec insistance des « petits vins » ? Pourquoi les payait-il avec une prime et pourquoi refusait-il ceux à fort degré ? J'ai des documents probants à ce sujet.

L'union des viticulteurs français est chose faite, quoique l'organe cité semble en douter, et ils demandent notamment à nouveau et avec force le minimum de 9° pour les coupages.

« Toutes les Chambres de commerce et d'agriculture l'ont bien compris...»

Les Chambres d'agriculture, oui. Les Chambres de commerce, non. Leurs membres semblent surtout avoir en vue « les vins à 3 francs le degré » ce

qui leur permettrait, sans doute pendant quelques mois, des bénéfices intéressants sur la différence du prix « de remplacement », mais amènerait la ruine définitive des viticulteurs, et, qui peut en douter, l'arrêt complet de leurs achats à l'industrie puis au commerce lui-même.

Certains milieux ne semblent pas avoir encore compris l'interdépendance absolue, rigoureuse, des intérêts, les répercussions inévitables et immédiates de l'appauvrissement des uns sur le chiffre d'affaires des autres.

La meilleure clientèle dans l'industrie, la plus stable, c'est la clientèle intérieure. Comment est-il encore besoin de le répéter ? Comment doit-on encore rappeler que c'est grâce au maintien de nos « exportations à l'intérieur » que notre activité économique est moins diminuée que dans d'autres pays ?

G. P. Verneuil.
Membre de la Chambre d'Agriculture de la Charente-Inférieure.
Membre du bureau de la Fédération des Viticulteurs Charentais.

ARBRES FRUITIERS A NOYAUX

CERISIER. — **Maladie criblée du Cerisier** (*Clasterosporium Carpophilum*). — Tout aussi dangereuse que la tavelure, cette maladie peut en années humides causer de gros dégâts.

Au début de la végétation de nombreuses petites taches arrondies et rougeâtres apparaissent sur le feuillage qu'elles recouvrent presque entièrement.

Les parties attaquées se dessèchent et laissent à jour la feuille qui paraît criblée comme par un coup de fusil, d'où le nom de « plomb » donné à la maladie.

Les feuilles, d'ailleurs, tombent en partie.

Les fruits sont aussi atteints et beaucoup se détachent de l'arbre avant maturité, ceux qui mûrissent ont une saveur amère qui les rend inconsommables.

Traitement: Indépendamment du traitement d'hiver aux huiles d'anthracène, 2 pulvérisations de printemps à la bouillie cupro-arsenicale sont nécessaires, l'une *aussitôt avant la floraison, dès la chute des pétales.*

Teigne de la fleur du Cerisier (*Argyresthia ephippella.* — Ce papillon pond des œufs en juin sur le feuillage et les rameaux, mais ce n'est qu'au printemps suivant au moment où les bourgeons commencent à s'ouvrir, que de petites chenilles verdâtres en éclosent et dévorent dans les boutons floraux les organes de reproduction.

Le traitement est délicat, il faut l'effectuer à la bouillie cupro-arsenicale comme pour l'anthonome, avant l'épanouissement des bourgeons pour atteindre les larves.

Mouche des Cerises : (*Rhagoletis cerasi*). — Connue sous le nom de *ver des cerises*, cette mouche apparaît fin mai, début de juin et pond à raison de un œuf par cerise à la base des fruits encore verts, au voisinage du pédoncule. Des larves éclosent et pénètrent dans les fruits au moment de la cueillette, d'où l'interdiction d'exportation vers certains pays étrangers.

Le ver quitte alors la cerise, s'enfonce dans le sol pour se chrysalider, y

reste jusqu'au printemps suivant et donne à cette époque une nouvelle mouche qui continuera ses ravages.

Traitements: Seuls les traitements insecticides présentent quelque intérêt. Mais devant les complications qui en résultent pour une plantation importante, cette méthode de lutte est peu pratique.

Elle consiste à disposer dans chaque cerisier et du côté le plus ensoleillé avant l'apparition des premières mouches, une cabanette formant toit fait de 2 planchettes protégeant des brindilles de cerisiers ou des sarments trempés préalablement dans la solution suivante :

Eau.....	100 litres.
Glucose	50 kilogs.
Arséniate de soude..	2 kilogs.

Faire dissoudre la veille au soir l'arséniate dans un sachet de toile suspendu au-dessus d'un récipient plein d'eau, le lendemain y verser la solution de glucose en agitant.

De temps à autre rafraîchir les brindilles dans la solution jusqu'à la fin de la cueillette.

Tous les arbres seront ainsi traités afin d'éviter les foyers d'infection.

Le mieux serait de pouvoir traiter aux arsenicaux dès que le fruit commence à rougir légèrement, mais notre législation actuelle s'y oppose.

Signalons que les variétés hâtives telles que : Anglaise hâtive, guigne hâtive, Montmorency, etc., sont le plus souvent indemnes, car la mouche n'apparaît que pendant les chaleurs ; par contre les variétés tardives suivantes : Bigarreau blanc, B. Napoléon, etc., sont souvent attaqués.

Enfin les variétés à chair douce semblent préférées des mouches, tandis que les fruits acides seraient moins touchés.

Tenthrède-Limace. — De la forme d'un limaçon, les larves sont noirâtres et gluantes.

L'insecte pond sous la cuticule de la face supérieure des feuilles de cerisiers et de poiriers ; les larves rongent le parenchyme, mais respectent les nervures, si bien que la feuille réduite à une mince trame se dessèche.

Les premières larves apparaissent en juin, se nourrissent durant un mois environ, puis se nymphosent dans le sol, pour donner 3 semaines après, fin juillet-août, une deuxième génération de mouches.

Ce sont les larves nymphosées sous terre, de cette dernière génération, qui redonneront au printemps suivant les premières mouches.

Traitement. — Des *pulvérisations arsenicales et nicotinées* viennent facilement à bout des larves, mais les premières ne seront possibles sur le cerisier qu'après la cueillette des fruits, sur les poiriers que dans la limite des 5 semaines après la floraison. En dehors de ces périodes, utiliser la nicotine.

PÊCHER. — **Coryneum.** — Nous avons vu les caractères de cette maladie (1) et conseillé un traitement à la bouillie cuprique (2-3) dès la chute des feuilles, puis un autre à la bouillie mixte cupro-anthracénique dès la fin de l'hiver, également efficace contre la cloque.

Cloque. — La cloque apparaît au printemps. Elle est caractérisée par un boursouflement des feuilles qui prennent une teinte rougeâtre ou jaunâtre.

---

(1) *P. A.*, 4 décembre 1932.

Cette maladie est occasionnée par un champignon, l'*Exoascus deformans*, qui se développe dans les tissus de la face supérieure des feuilles; la déformation de celles-ci est un peu analogue à celle que l'on constate après une attaque de pucerons, mais outre l'absence de ces parasites, la face inférieure des feuilles atteintes reste blanche.

L'Exoascus produit des spores qui ne germent que sous l'influence d'une humidité suffisante, c'est pourquoi dans les années sèches, la cloque n'existe pas ou peu. Le traitement à la bouillie bordelaise faible, effectué un mois avant la floraison, est efficace, mais il peut être remplacé par la pulvérisation d'hiver cupro-anthracénique faite fin février, début mars selon le climat.

« Dans les plantations, il est bon de réserver aux lieux humides les variétés les plus résistantes à la cloque, l'Amsden par exemple, tandis que les variétés : Charles Inghouf, Vainqueur, Earliest, Gaillard-Girerd n° 5 et 6 sont plus facilement atteints » (Paillot).

Monilia des arbres fruitiers. (*Sclerotinia cinerea et fructigena*). — Ce parasite est un champignon qui attaque les fleurs dès leur épanouissement, parfois les rameaux verts et enfin les fruits à l'approche de la maturité, ils sont alors recouverts d'un duvet gris verdâtre.

Les *fleurs* de l'*abricotier* ont surtout à souffrir de l'atteinte de ce parasite.

Les *prunes*, *pêches* et parfois les *abricots* voient leurs rameaux et leurs fruits détruits.

Lorsque le monilia se localise sur les fleurs, essayer de traiter dès le gonflement des *premiers* bouquets à la bouillie bordelaise (2-3) puis une seconde fois au début de la floraison.

Contre l'envahissement des fruits faire 2 traitements, l'un *un mois après la chute des pétales*, le second *3 à 5 semaines avant la récolte* avec une solution faible de verdet neutre à 0,75 o/o, ou la bouillie sulfocalcique.

Détruire enfin par le feu les fruits momifiés et les rameaux desséchés.

Traitements préventifs à l'oxychlorure de cuivre appliqués aux essences fruitières à noyau. — Sous ce titre, M. Deaux, professeur à l'école d'arboriculd'Ecully, ardent propagandiste arboricole de la région du Sud-Est, indique les résultats qu'il a obtenus par l'utilisation comparée des bouillies sulfocalciques, des polysulfures alcalins, du sulfate de cuivre et de l'oxychlorure sur les arbres à noyau.

Nous les résumerons brièvement :

Les B. sulfocalciques ont une action des plus *variable*, en année sèche le résultat est bon, en année humide pour se défendre avec succès les traitements doivent être plus nombreux car leur durée d'action est limitée (aucune brûlure n'est constatée aux doses minima indiquées par le fabricant).

Les *polysulfures alcalins* sont actifs contre les cryptogames (blancs), mais leur action est fugace.

A la dose de 3 à 5 grammes par litre on ne constate aucune brûlure sur les feuilles. Les traitements sont à renouveler *souvent* pour obtenir un résultat.

Les bouillies au sulfate de cuivre sont efficaces, mais occasionnent la chute prématurée des feuilles. Ceci résulte des recherches entreprises par l'expérimentateur sur pêchers, abricotiers, cerisiers et pruniers.

Les doses de sulfate de cuivre utilisées dans la bouillie bordelaise furent successivement de :

3 k° — 1 k° 500 — 0 k° 750 — 0 k° 375 — 0 k° 185

Or, même à la dose inférieure, dont l'efficacité devient insuffisante, les feuilles furent brûlées et tombèrent en moins de 8 jours.

La *bouillie à l'oxychlorure de cuivre* donne *satisfaction à tous points.*

Ce sel insoluble se présente sous la forme de poudre gris verdâtre contenant 52 o/o de cuivre métal. Il fut utilisé à la dose de 300 grammes par k° de bouillie sèche et 2 k° de bouillie sèche, soit 600 grammes d'oxychlorure pour 100 litres d'eau et 1400 gr. de chaux, furent reconnus suffisants.

Fig. 1. — Traitement de pêchers
à la bouillie cupro-anthracénique fin hiver

L'application eut lieu aux époques suivantes, par temps brumeux, froid, après la pluie, par le soleil.

1° En hiver,
2° Au débourrement des bourgeons,
3° A la formation du noyau des fruits,
4° A la moitié de la grosseur des fruits.

Les variétés expérimentées furent, *Pêchers* : May flowers, Amsden, Précoce de Hale, Gaillard 2 et 3, Aribaud-Forel, incomparable Guilloud, M^me^ Guilloud, Valla. *Pruniers* : Reine claude d'Oullins, Reine claude violette, Agen.

Abricotiers : Luizet, Blanc rosé.

Cerisiers : Bigarreau Jaboulay, B. Reverchon, B. Napoléon, Anglaise hâtive, Montmorency.

Or, pendant la végétation aucune trace de cloque, monilia, coryneum ne fut constatée sur les arbres traités à l'oxychlorure, de même qu'aucune brûlure ni taches sur les feuilles et les fruits.

A l'automne les feuilles des arbres traités étaient encore vertes quand les témoins n'en avaient plus depuis longtemps.

Aussi l'auteur conclut sur cette note optimiste :

L'oxychlorure de cuivre n'a aucune action nuisible sur la végétation des arbres à fruits à noyau, son action fongicide est suffisante pour préserver les essences fruitières à noyau de leurs nombreux parasites végétaux. Les bouillies à l'oxychlorure sont appelées à rendre à l'arboriculture d'éminents services.

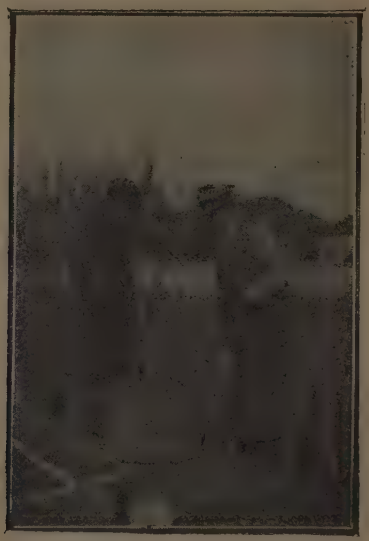

Fig. 9. — **Préparation de la bouillie bordelaise** (dissolution du sulfate de cuivre en poudre)

INSECTES NUISIBLES AU PÊCHER

Lyda ou mouche à scie du pêcher. — Cette mouche dont le vol en année normale débute fin avril, pond peu de temps après un maximum de 70 œufs, presque tous sur la même feuille.

Des chenilles vert clair à tête noire en sortent au bout de 8 à 15 jours et se nourissent du feuillage qu'elles entourent de fils soyeux.

Traitement. — D'après les expériences faites par M. Paillot dans la vallée du Rhône, la formule suivante appliquée *au moment où éclosent les premières larves*, serait efficace.

Extrait nicotiné à 500 grammes	300 gr.
Savon blanc ou noir	1 k°
Eau	100 litres

Un second traitement fait 8 jours après le premier sera généralement nécessaire du fait des pontes échelonnées.

La bouillie arsenicale (arséniate diplombique) est également très efficace, elle sera utilisée à la limite fixée par la loi, c'est-à-dire 5 semaines après la floraison, à la dose de 500 grammes par hectolitre (pâte) pour éviter des brûlures au feuillage très sensible du pêcher.

La petite mineuse du pêcher. *Anarsia lineatella.* — Ce parasite attaque les fruits, mais aussi les jeunes pousses du pêcher qui minées intérieurement ne tardent pas à se dessécher. Dès le mois de mai dans la région lyonnaise on peut constater les dégât des chenilles de la première génération.

Les papillons de couleur brune avec raies longitudinales noires sur les ailes antérieures éclosent en juin-juillet, pondent peu de temps après à la base des pétioles des feuilles pour la première génération, tandis que les œufs de la seconde génération sont déposés sur les fruits et ceux de la troisième dans les fissures des écorces. (Yothers).

Mais en France on constate que deux générations. Les chenilles jaune orange de deuxième génération éclosent à partir de la mi-juillet, elles causent des dégâts en juillet et août sur les rameaux et sur les fruits.

Traitement. — Les huiles d'anthracène utilisées en traitement d'hiver sont efficaces contre les larves, de même que la bouillie sulfocalcique concentrée utilisée dès que les bourgeons commencent à grossir.

« Une pulvérisation arsenicale faite sur les bourgeons bien ouverts, complètera le traitement en année de forte invasion ». (Paillot).

Capnodis tenebrionis. - La larve de cet insecte vit sous l'écorce du tronc d'arbres fruitiers divers. La ponte s'effectue en août-septembre aux environs du collet et la larve de forme allongée et conique pénètre sous l'écorce en creusant une galerie qui se dirige vers le sol.

Traitement. — On utilise le *paradichlorobenzène*, produit blanc cristallin, obtenu par action du chlore sur la benzine en présence de fer.

Cet insecticide est très employé aux Etats-Unis, il doit être enterré légèrement suivant une zone circulaire à une dizaine de centimètres du collet.

C'est par émission de vapeurs toxiques que ce produit agit sur les insectes.

Tétranyque tisserand ou grise. — Ce parasite s'attaque aux feuilles du pêcher. C'est sur la face inférieure au point de jonction des nervures secondaires et de la nervure principale qu'on obverve les premiers dégâts, puis l'insecte s'étend sur toute la surface qu'il recouvre d'une toile fine.

Il s'ensuit une décoloration de la feuille, d'où le nom de « grise ».

M. Paillot signale ses effet désastreux en 1928 dans la région lyonnaise. Les pulvérisations nicotinées, dirigées de bas en haut de l'arbre pour bien mouiller la face inférieure des feuilles, sont efficaces.

Pucerons du pêcher. — Il en existe trois espèces. Le puceron *noir*, le plus courant ainsi que le puceron *gris* apparaissent de bonne heure au printemps, le premier hiverne sur les branches et les racines, le second sur les rameaux. Quant au puceron *vert*, le plus dangereux, son mode d'hivernation est encore inconnu, mais à l'inverse des 2 précédents, il n'enroule pas les feuilles

Tous ces insectes ponctionnent la sève par leurs piqûres multiples, au détriment des fruits arrêtés alors dans leur croissance ;

les feuilles se recroquevillent et abritent les insectes qu'il devient impossible d'atteindre.

Il faut donc commencer à traiter *dès l'apparition des premières colonies* et renouveler l'opération une deuxième et parfois une troisième fois à quelques jours d'intervalle.

Le jet sera violent et dirigé de bas en haut afin de détremper par une pulvérisation abondante tout le feuillage et bien atteindre les pucerons qui se trouvent à la face inférieure des feuilles ; par ce traitement on agira préventivement contre la fumagine. La bouillie nicotinée sera utilisée, où à défaut la suivante, plus économique :

Savon blanc.....	1 kilo
Alcool dénaturé.....	2 litres
Eau.....	100 litres

Cette formule est d'ailleurs applicable pour tous les arbres fruitiers, mais si les traitements d'hiver ont été bien éxécutés, ils auront détruit un grand nombre d'œufs, limitant ainsi les pulvérisations pendant la période végétative.

Les « parasites » des pucerons, notamment les *Coccinelles* et les *Syrphes* seront protégés. Les Coccinelles ou « *Bêtes à Bon Dieu* » se nourrissent de nombreuses colonies, de même que leurs larves de couleur noirâtre tachetées de points rouges et jaunes et munies de longues pattes.

Quand aux Syrphes ils sont utiles uniquement par leurs larves qui détruisent beaucoup de pucerons, elles ont une coloration verdâtre ou brunâtre et avancent en rampant, on les rencontre souvent dans les replis des feuilles.

Conclusion. — Les traitements appliqués comme nous venons de l'indiquer sont indispensables à la récolte de fruits sains, mais l'arboriculture est un « tout » et les applications d'insecticides ne correspondent qu'à un stade de la défense des plantations.

La longévité et la production d'un verger dépendent en effet d'un certain nombre d'autres facteurs dont l'importance est primordiale et que nous résumons dans les conseils ci-dessous :

1° Ne pas planter les sujets trop profondément ni trop rapprochés (le bourrelet de greffage ne sera pas enterré).

2° Appliquer à la plantation une bonne fumure phospho-potassique (scories, chlorure) renouvelée chaque années à l'automne, puis à la floraison, purîner et nitrater légèrement.

3° Protéger l'arbre contre les animaux (armures, épines, etc.)

4° Surveiller les élagages et éviter l'éclatement des branches en commençant la coupe par en-dessous.

5° Rafraîchir les plaies à la serpette et les recouvrir d'enduits protecteurs et hygiéniques.

6° Eviter les accidents par la charrue en laissant une bande non labourée au pied de chaque arbre et la travailler manuellement.

7° Pratiquer en cas d'étranglements au niveau de la greffe, 3 ou 4 incisions longitudinales sur le bourrelet jusqu'à l'aubier et badigeonner au lait de chaux.

8° Appliquer régulièrement tous les deux ans les traitements d'hiver pour assurer le « nettoyage » général de l'arbre.

9° Assurer une production saine par des traitements annuels de printemps et d'été.

10° Soutenir par des étaies mises assez tôt, les branches surchargées de fruits.

L'observation de ces principes, qu'on pourrait appeler les « *Commandements de l'arboriculteur*, doit être le souci constant du producteur de fruits. L'effort physique et financier qu'ils exigent trouvera sa récompense, non seulement dans la belle tenue des sujets propres, vigoureux, fructifères, mais dans un gain sérieux, juste rémunération de l'intelligence mise au service du bien commun.

C. Houdayer,
Professeur d'agriculture
Adjoint à la Direction de Services
agricole de la Savoie.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

La foire de printemps d'Avignon. — Malgré le malaise économique général dont plusieurs grandes foires viennent malheureusement de subir les facheuses répercussions, celle d'Avignon s'annonce par contre, sous les auspices les plus favorables. Jamais depuis 15 ans que cette foire est créée le nombre d'exposants n'aura été aussi important, l'empressement à retenir les stands aussi marqué que cette année.

Il n'y a là rien d'étonnant si l'on considère que les constructeurs industriels et commerçants qui ont accoutumé de participer régulièrement à cette grande manifestation économique sont absolument certains d'y réaliser chafois de très nombreuses affaires ; qu'ils ne s'en cachent pas et deviennent ainsi les meilleurs agents de publicité de la Foire d'Avignon auprès d'autres exposants, possibles, auprès même de leurs concurrents.

Une grande partie des boulevards extérieurs comprendra deux rangées de machines agricoles au lieu d'une, que le terrain de Champfleury est d'ores et déjà transformé en un véritable Parc et qu'un second Palais sera édifié dès cette année qui constituera une nouvelle salle d'exposition.

D'autre part la très grande publicité faite depuis plusieurs mois autour de la Foire dans un rayon très étendu et qui ne comprend pas moins de 15 départements, la multiplicité des manifestations de toutes sortes qui se dérouleront à Avignon entre le 29 avril et le 7 mai prochain ne manqueront pas d'attirer un nombre encore plus important que de coutume de visiteurs et d'acheteurs.

Foire de Bordeaux. — *L'Assemblée générale annuelle.* — L'assemblée générale de la foire de Bordeaux s'est tenue dans la Salle des Commissions de l'Hôtel de Ville. En l'absence de M. Adrien Marquet, député-maire, retenu à Paris par les travaux parlementaires, M. A. Fourtassy adjoint, présidait.

Dans l'assistance on pouvait remarquer le Préfet de la Gironde et de nombreuses hautes personnalités qui avaient tenu à apporter aux animateurs de la Grande manifestation économique Bordelaise l'encouragement de leur présence.

Après avoir entendu les rapports de MM. René Magne, secrétaire général ; Edouard Sebilleau, Trésorier et le discours du Président M. Louis Gonfre-

ville qui exposa l'état d'avancement des travaux de préparation en vue de la XVII[e] Foire (18 juin - 3 juillet) — exposé qui en fait prévoir le succès — l'Assemblée renouvela par acclamation sa confiance aux Administrateurs sortants.

Exposition agricole d'été et concours régional agricole de Toulouse. — Ainsi que nous l'avons déjà annoncé l'importante manifestation qu'organise annuellement l'Association du concours régional agricole de Toulouse verra s'adjoindre à elle en 1933 l'Exposition agricole d'été due à l'initiative des grands groupements agricoles de Paris.

De ce fait Toulouse sera le siège d'assises très importantes. Elles se tiendront dans le cadre particulièrement approprié du cours Dillon et de la prairie des Filtres du 25 au 30 avril.

De nombreuses sections mettront en valeur les progrès de la technique agricole et les produits d'un élevage sélectionné. Citons notamment celles des machines et de l'outillage organisée par l'Union des Exposants et qui aura un caractère international des animaux reproducteurs des espèces chevaline, asine, bovine, ovine, caprine, porcine, de l'aviculture, de la cuniculiculture, de l'apiculture, de la pisciculture, de la sylviculture.

De nombreux prix en espèces et des médailles dont plusieurs offertes au nom du Gouvernement de la République seront décernées.

Enfin des conférences économiques seront organisées à l'occasion du Concours.

Pour renseignements et inscriptions, écrire ou s'adresser au Commissariat général du Concours régional agricole de Toulouse, Maison de l'Agriculture, 9, rue Ozenne.

I[er] Foire-exposition du pays Rouergat. — Le Comité d'organisation rappelle aux Agriculteurs, Commerçants, Industriels désireux de participer à la 1ère Foire-Exposition du Pays Rouergat, que les inscriptions d'exposants doivent parvenir au secrétariat général, 10, place de la Cité, à Rodez.

Cette Foire-Exposition qui se tiendra à Rodez du 2 au 12 juin 1933, sera honorée de la visite de Monsieur le Président de la République.

XIII[e] Foire aux Vins du Centre des Grands Crus du Haut-Rhin à Ribeauvillé, mardi le 2 mai 1933. Le premier mardi du mois de mai, c'est-à-dire le 2 mai 1933, aura lieu, à Ribeauvillé, la XIII[e] Foire aux Vins du Centre des Grands Crus du Haut-Rhin organisée par les Syndicats Viticoles de Beblenheim, Bergheim, Hunawihr, Mittelwihr, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rohrschwihr, St. Hippolyte et Zellenberg. Par la même occasion on organisera une Exposition de machines et articles viticoles et vinicoles. Les exposants sont invités à se faire réserver dès maintenant les emplacements nécessaires et de s'adresser, à cet effet, à la Section Viticole de Ribeauvillé.

BIBLIOGRAPHIE

Modèle de bail à ferme, texte et commentaires, par A. Sibille, lauréat de la prime d'honneur (Grande culture). Président honoraire de la Caisse régionale de la Brie. — Un ouvrage 22 × 27 de 64 pages, avec modèle

d'état des lieux pour les bâtiments et pour les terres. — Franco : 13 fr. — A la Librairie Agricole de la « Maison Rustique », 26, rue Jacob, Paris (VI°).

Cet ouvrage préfacé par M. Maurice Lecointre, ancien Président de la Chambre des notaires de Coulommiers, a pour but de faciliter aux bailleurs et aux preneurs la rédaction d'un bail d'immeubles ruraux.

En effet, l'auteur habitué par une longue pratique agricole et ses fonctions dans les groupements professionnels aux difficultés qui peuvent surgir au cours d'un bail, a mis un commentaire explicatif en regard de chaque clause de la formule du bail et a consacré ensuite quelques chapitres à différents points nécessitant une attention particulière : Précautions à prendre avant la signature d'un bail, cession de ferme, divers modes de paiement des fermages, problème de l'indemnité culturale, etc.

Suivant les termes mêmes de M. Lecointre, ancien président de Chambre des Notaires, ce formulaire commenté sera consulté avantageusement par le propriétaire, par le jeune agriculteur, par le notaire également intéressé à établir le bail, document d'importance considérable, sur des bases solides et équitables.

Les tractations et rapports entre bailleurs et locataires de ferme se trouveront heureusement facilitées par cette étude tant pour la régularisation du bail qu'au point de vue des règlements ou des difficultés risqueraient de provoquer des conflits ou d'onéreuses procédures.

L'annuaire international de législation agricole. — L'Institut international d'agriculture de Rome (Villa Umberto 1°) vient de publier l'*Annuaire international de législation agricole* contenant la législation agricole des différents pays pour l'année 1931.

La matière contenue dans l'Annuaire est disposée dans un ordre systématique et reflète soit la législation sur le commerce des produits agricoles, soit les dispositions législatives sur les différentes cultures, les mesures financières relatives à l'agriculture, la réglementation de la production agricole et animale, soit enfin la législation sur l'assurance et le crédit, la propriété agricole et les contrats ruraux.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Profitez des vacances de Pâques pour visiter la côte d'azur

Quelle plus belle excursion pouvez-vous faire que de parcourir, en autocar P. L. M., devant la mer et parmi les fleurs, de merveilleux rubans de calanques, de rochers, de plages et de forêts qui se déroule, tout au long de la Côte, entre Marseille et Nice. Il n'est pas de meilleur moyen, pour admirer la Riviera dans toute sa splendeur printanière.

Les voitures partent tous les matins de la gare de Marseille-St-Charles. Elles s'arrêtent, avant de quitter la ville, à l'Agence P. L. M. 7, boulevard Garibaldi et vous déposent, après le déjeuner au Lavandou, à Nice, le soir même. Dans le sens Nice-Marseille, le départ à lieu le matin, à la gare de Nice, ou à l'Agence P. L. M., 13, Place Masséna.

Le prix du billet de Nice à Marseille ou de Marseille à Nice est de 85 fr. Des billets d'aller et retour, valables 8 jours, sont délivrés au prix de 150 fr.

Pour des indications plus détaillées, veuillez vous renseigner auprès des gares.

SERVICES D'AUTO-CARS DE LA COMPAGNIE DES CHEMINS DE FER DU MIDI

Saison d'été (juin à fin septembre)

I. — **La route des Pyrénées.**

a) de Biarritz à Carcassonne, ou inversement (en 6 étapes);
b) de Biarritz à Cerbère, ou Port-Vendres (ou inversement en 7 étapes).
par Eaux-Bonnes, Lourdes, Cauterets, Gavarnie, Cols du Tourmalet et de Sencours (Pic du Midi), Bagnères-de-Bigorre, Luchon, Ax-les-Thermes et Font-Romeu.

II. — **La route des Cévennes et des Gorges du Tarn.**

de Carcassonne à Saint-Flour, ou inversement (en 4 étapes).
par la Montagne Noire, le Sidobre, Millau, le Mont-Aigoual, la Grotte de Dargilan, Millau, les Gorges du Tarn, l'Aven Armand, Florac, Mende, les Monts d'Aubrac, le Château d'Alleuze et le Viaduc de Garabit.
Renseignements, vente de coupons et location de places :
Agence de la Compagnie du Midi, 16, boulevard des Capucines, Paris (9e).
Maison de France, 101, avenue des Champs-Elysées, Paris (8e).
Toutes les grandes agences de voyages.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Les affaires de gros à gros sont toujours calmes dans les Entrepôts parisiens, où les prix payés pour le peu de transactions pratiquées ne varient guère.

Les détaillants, de leur côté, continuent à n'acheter que par petites quantités à la fois, et au fur et à mesure de leurs ventes.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1932	Cours du 27 mars	Cours du 3 avril
—	—	—	—
8°.....	Aramon, 9 à 9 fr. 50	6°5 à 8°, 55 à 95 fr.	6°5 à 8°, 55 à 95 fr.
8 à 9°.....	Montagne, 9,25 à 9 f.75	7°5 à 8°, 90 à 105 fr.	7°5 à 8°, 90 à 105 fr.
9 à 10°.....	Costières, 9,50 à	8 à 9°, 120 à 130 fr.	8 à 9°, 120 à 130 fr.
11°.....	10 fr. 50 le degré	9 à 11°, 135 à 175 fr.	9 à 10°, 135 à 175 fr.
11 à 12°.....		Blanc de blanc	Blanc, 105 à 160 fr.
Rosé, paillet, gris..		105 à 160 fr.	
Blanc Bourret.....			

Nîmes. — *La Fédération des caves coopératives du Gard*, Maison de l'Agriculture, porte à la connaissance des viticulteurs les ventes effectuées au cours de la semaine du 27 mars au 1er avril 1933.

Cave Coopérative de Jonquières-Saint-Vincent. — 27 mars, 130 hectos, vin rouge, 8 degrés 1, Malligand, à 92 fr. ; 29 mars, 100 hectos, vin rouge, 8 degrés 1, Malligand, à 92 fr. ; 31 mars, 140 hectos, vin rouge, 8 degrés 1, Malligand, à 95 fr., retiraison immédiate.

Cave Coopérative de Montfrin, Meynes, Comps. — 27 mars, 250 hectos, vin rouge, 7 degrés 5, à 87 fr. Enlèvement deuxième quinzaine d'avril Paiement à la retiraison.

Cave Coopérative de Redessan, 350 hectos, vin rouge, 7 degrés 6, à 92 fr. enlèvement immédiat.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1932	Cours du 28 mars	Cours du 4 avril
	—	—	—
8°	8 à 10°, 75 à 78 fr.	Vins rouges, récolte	Vins rouges, récolte
9°	9 à 11°, 83 à 87 fr.	1932 : 6°5 à 7°5, 55 à 75	1932 : 6°5 à 7°5, 55 à 75
10°	Blanc de blanc	francs l'hecto	francs l'hecto
11°	10 fr. le degré	7°5 à 8°5, 85 à 112 fr.	7°5 à 8°5 85 à 112 fr.
Rosé		l'hecto	l'hecto
Blanc de blanc			

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : Le volume des affaires est insuffisant pour établir une cote. On signale quelques affaires entre 13 et 16 francs le degré.

Alcools : Sur le marché des alcools, pas d'affaires.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.

	Cours 1932 le degré de	24 mars 1933	31 mars 1933
	—	—	—
Rouges			
Plaine 7° à 8°		70 à 105	70 à 105
Coteaux 9°5 à 11°5	9,25 à 9 fr. 75	110 à 155	110 à 160
Ht-coteaux 8°5 à 10°		» à »	» à »
Rosés			
Courants 8 à 9°	»	» à »	» à »
Supérieurs 9 à 10°	»	» à »	» à »
Blancs			
Courants 10 à 11°	9,75 à 11 fr. 00	» à »	150 à 165
Supérieurs 10° à 11°5	»	» à »	» à »

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

	Près Cornelhan :	315 hl.	9°4	135 frs.	
	Près Puimisson :	180 hl.	9°	130 frs.	
	Près Béziers :	2.500 hl.	9°	130 frs.	
	Près Grézan :	900 hl.	9°6	145 frs.	
	Près Bassan :	180 hl.	10°	160 frs.	(revente)
	Près Puimisson :	90 hl.	9°	130 frs.	
	Près Nissan :	226 hl.	9°5	140 frs.	
Vins blancs	Près Béziers :	1.075 hl.	9°5	141 frs	
—	Près Béziers :	164 hl.	8°4	100 frs.	

Pézenas.— **Cours des vins du** 25 mars 1933 :

Vins rouges, de 6°5 à 8 degrés, de 9,00 à 12 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 8 à 9 degrés, 12 à 14 fr. 00 le degré ; vins blancs, de 15 à 16 fr. 00 le degré.

Olonzac. — **Vins rouges**, 8 à 10° 12,50 à 16 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 2 avril 1933 : vins rouges 1932, 8 à 10°, 105 à 165 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce.— Cote officielle des vins du 1er avril 1933 : de 7° à 10°, de 10,50 à 16 fr.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours. — Vins rouges : Situation sans changement.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 24 au 30 mars. — Vins du Narbonnais, de 6 deg. 5 à 8 degrés, de 55 à 100 francs ; de 8 à 9 degrés, de 100 à 135 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 135 à 165 francs ; moyenne des 9 degrés, 130 francs.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 8° et au-dessus, de 13,00 à 16 fr. 50 le degré.
Corbières, 9° et au-dessus, de 14,00 à 16 fr. 50 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1932	Cours du 25 mars	Cours du 1er avril
8°.....		7° à 8°	
9°.....	9,00 à 9 fr. 75	de 10,00 à 12 fr. 50	7° à 8°
10°.....	le degré	8° à 9°, 12,50 à 14 fr.	de 10,00 à 12 fr. 50
11°.....		9° à 10°, 14 à 15 fr. 50	8° à 9°, 12,50 à 14 fr.
12 à 13°.....		le degré	9 à 10°, 14 à 15 fr. 50
15°			le degré

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — Néant. Cours restant fermes. Alcools : néant.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins.— Marché du 29 mars. — Région : rouge, 5°5 à 10°, 8,50 à 14 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 9,00 à 14 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 9,00 à 14 fr. 00 l'hecto-degré.

LOIRET. — **Orléans** (Cote Off. des Court. Asserm.). — Vin rouge Gris-Meunier, la pièce nue, de 300 francs.
Vin blanc de Sologne, la pièce nue, de 228 litres, 250 à 360 francs.
Vin blanc de Blois, la pièce nue, de 228 litres, 225 à 340 francs.
(Vins pris à la propriété, tous frais en sus).

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 25 mars 1933 :

Vin rouge, 1er choix et 2e choix, le degré 13,50 à 15 fr. 50 ; 3e choix, le degré, 11,75 à 13 fr. ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 12,50 à 14 fr. 50 vin de distillerie, »,» à »» fr. »» le degré, propriété.

Oran. — Du 25 mars 1933 :
Vin rouge et rosé, 10° à 10°5, 13,00 à 14 fr. 00 ; 10°5 à 11°5, 14,50 à 15 fr. ; 12 à 13°, 15,50 à 16 fr. ; vin blanc et rosé, »» fr. »».

ALCOOLS

Sète. — Alcools du Midi. — Trois-six garanti pur vin 88 à 90°, 860 à 870 francs l'hecto nu ; trois-six marc 780 à 700 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 775 à 780 fr. Base 100 degrés pris à la distillerie.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 870 à 850 ; marc, 730 à 720 fr. les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 31 mars 1933	
Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	2 fr. 20 à 2 fr. 40 le deg casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	1 fr. 50
— — 20 à 22 o/o —	1 fr 60 à «,»» degré acid. tot.
— — au-dessus.	1 fr. 70 à »,»» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	3 fr. 00 à 3 fr. 25 —

ogé sacs doubles, wagon complet départ
A la propriété, tartre non extrait, 80 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance

TOURTEAUX

Marseille, 24 mars. — Tourteaux d'arachide décortiquée ordinaire Coromandel : mars, 42 N. ; avril, 40.50 P. ; mai, 40.75 à 40.50 P. ; juin, 41.25 V. ; juillet, 43.50 V. ; août, 44 V. ; septembre, 44.50 V et 43 A ; octobre, 44.50 V.-43.50 A. ; novembre. 45 V.-44.50 A. ; décembre, 45 V.-44.50 A. ; janvier 45.50 N. ; fév., 45.50 N.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 4 avril 1933.

	Courant	Mai	3 de Mai
	—	—	—
Blé.....	91,50-91,25 P.	90,50-90,75 P.	90,50-90 P.
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire.	....	....	....
Avoine	61,75 P.	63,,25 P.	64,50 P.

Alger. - 25 mars 1933

Blé tendre colon, 1er choix, 115 à 114 ; 2e choix, 112 à 113. — Blé tendre marchand, 121 à 122. — Blé dur colon, 1er choix, 117 à 116 ; 2e choix, 110 à 109. — Blé dur marchand, 108 à 109. — Orge colon, 75 à 74. — Orge marchande, 58 à 57 — Orge Maroc logée, 56 à 55. — Avoine, 85 à 84. — Fèves, féverolles 65 à 66 fr. — Foin laitier, 38 à 36. — Foin administratif, 27 à 26. — Paille, 16 à 15.

New-York, 31 mars.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (59 fr. 65) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2, disponible (64 fr. 68) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation (40 3/8).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 21 ; pour le Continent 3 à 6.

POMMES DE TERRE

En francs aux 100 kilos (entre parenthèses date du mois.

Châteaurenard (B.-du-Rh.) (30), d'Algérie 125 à 150 ; vieilles 50 à 60.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Déc.	Janv.	Févr.	Mars	Avril
	—	—	—	—	—
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.....	90,50	92,50	93,50	94,50	94,50
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique.....	77	78	79	80	80,50
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique.....	88,50	89,50	90,50	91,50	92
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique.....	79	80	81	82	82,50
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.	100	101	102	103	104
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal.....	90	91	92	93	94
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique et du Chili.....	91,25	92,25	93,25	94,25	94,75
Potazote 12,5 o/o d'azote, 25 o/o de potasse.....	—	95,75	—	—	—
Nitropotasse 16,5 d'azote, 25 o/o de potasse...	122,50	123,50	124,50	125,50	126
Phosphate d'ammoniaque 20,5 o/o d'azote 52,5 o/o d'acide phosphorique.....	—	178	—	—	—

Prix franco par wagon de 10 tonnes (gare grands réseaux Hérault) en sacs de 100 kilogs. Pour le nitrate de soude synthétique et du Chili (départ Sète).

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 97 à 102 : Sulfate ammoniaque, 20-21, 97 à 102 ; sulfate potasse, 48,52, 110 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 87 ; sylvinite riche, 20-22, 26,50 à 31 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 145 à 155 ; sulfate cuivre neige, 150 à 160 ; sulfate de fer 28 à 32 superphosphate minéral 14, 26,50 à 29,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 26 Mars au samedi 1er Avril 1933

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1933		1932		1933	1932
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill
Angers						
Dimanche...	14 0	7.8	11.5	0.0	2.5	»
Lundi.....	»	»	12.5	1.7	«	»
Mardi.....	12.0	2.8	11.2	6 8	»	1.2
Mercredi...	16.5	1.6	12.0	4.5	«	0.3
Jeudi.....	14 8	3 8	12.3	1.4	«	»
Vendredi...	16.2	0.4	16.5	1.4	»	»
Samedi....	14.8	2.6	12.0	8.2	«	8.5
Total....					7.5	10.0
Angoulême						
Dimanche..	13.3	8.7	12.7	—3.4	«	»
Lundi.....	»	»	12 9	3.5	«	«
Mardi.....	14.0	—1 1	9.9	—1.1	«	3.7
Mercredi...	20 0	0 6	12.0	5.2	«	0.6
Jeudi.. ...	22.1	1.4	14.2	—1.8	«	»
Vendredi...	18.0	3.2	18.8	—0 8	«	«
Samedi.....	15.3	0.6	12.0	8.0	«	11.5
Total....					19.9	15.8
Clermont-Ferrand						
Dimanche .	16.2	6.3	10 5	—7.0	0.1	«
Lundi.....	«	«	10 4	—5.0	»	«
Mardi	12 0	2.6	11.1	—2.2	«	«
Mercredi...	14.3	—4.2	9.2	5.1	«	3.3
Jeudi	13.6	—6.1	10 8	1.8	»	»
Vendredi...	16.7	—5.7	17.6	—5.7	«	»
Samedi	13.0	—4.4	9.8	5.2	«	«
Total....					2.7	26.0
Bordeaux						
Dimanche ..	16.7	8.9	13.4	3.4	»	«
Lundi.....	«	»	13.7	—3.2	«	»
Mardi.....	15.1	—0.6	13 1	—2 7	«	0.1
Mercredi ..	20 2	3.9	13.7	5.0	«	0.2
Jeudi	20 0	4.8	14.7	—1.2	«	«
Vendredi...	18.2	7.6	20.4	—0.2	«	»
Samedi.....	17 0	0.5	11.7	7.9	«	21.3
Total....					22.5	21.6
Toulouse						
Dimanche ..	18.2	5.6	12.4	—1.1	»	»
Lundi.....	«	«	12 6	0.3	«	«
Mardi.....	13 9	0.5	13.8	1.8	»	«
Mercredi...	16.6	0.4	13.0	6.8	»	2.5
Jeudi.....	16.1	5.4	14.3	1.2	«	«
Vendredi...	15.4	7.8	14 3	3.7	«	«
Samedi	17.1	6 0	9.8	9.2	2.0	«
Total....					18.1	47.7
Perpignan						
Dimanche,..	19.8	7.3	14.3	7.0	»	«
Lundi.....	»	«	14.2	7.8	«	«
Mardi.....	16.5	7 3	15.7	8.3	0 3	»
Mercredi...	14.6	1.3	16.6	9 8	«	»
Jeudi.....	13.3	2.9	15 3	6 2	3.6	«
Vendredi...	14.0	8.6	16.2	4.7	«	»
Samedi.....	15.1	4.5	10.8	10.4	»	3.8
Total....					94.2	80.8

	TEMPERATURE				PLUIE	
	1933		1932		1933	1932
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
	13.8	2.0	12.0	1.0	1.4	«
	«	«	13.7	1.0	»	«
	11 0	—2 6	8 8	—4.8	»	»
	13 0	—3.4	10.6	—0.2	«	«
	9.0	1.2	8.9	—3.4	«	»
	12.5	—1.0	12.0	—6.8	»	»
	10.2	—1.5	15.6	—0.8	»	»
					9.6	»
Dijon						
	14.4	3.0	10.2	0.0	1.6	»
	«	»	11.0	2.2	»	«
	10 2	—8.3	9 4	4 6	0.9	trac.
	10.7	0.0	10.9	—0.7	«	«
	9 5	0.1	8.3	—2.9	«	«
	11.5	—1.5	12.8	—3.9	«	«
	12.3	—0.3	12.4	—0.9	»	0.4
					18.5	0.9
Lyon						
	15.0	5 0	3.7	—1.3	2.3	«
	»	«	11.5	1.4	«	»
	10.5	2.8	12.3	2.4	trac.	trac.
	14.2	—2.1	7.4	4.1	»	4.6
	14.2	—2 4	9.0	—1.8	»	«
	14 5	—2.8	13 8	—3.1	«	»
	10.5	—0 8	9.2	7.5	trac	0.4
					6.6	27.7
Marseille						
	16.4	3.2	12.3	0.3	0.1	»
	«	»	13.8	—1.4	»	»
	12 8	4.5	15.2	—0.8	«	»
	14.2	—1.6	14.8	8.5	«	«
	13 6	1.2	13.0	—4.3	trac.	«
	13.9	1 7	13.8	—0.6	«	»
	12.0	»	«	7.6	0.2	trac.
					7.4	19.2
Montpellier						
	15.7	6.9	17.5	5 9	1.2	0.3
	15.9	6 9	14 1	7.0	0.2	0.6
	17.9	4.9	16.0	8 9	«	«
	20.2	4.1	16.1	5.6	trac.	»
	19.1	4.5	17 1	11.3	4.9	12.5
	18.9	4 9	20 1	9.3	«	»
	19 3	4.5	16.3	5.5	0.1	10.5
					7.5	70.9
Alger						
	»	«	14.9	1.5	«	5.7
	«	»	13.1	3 8	«	«
	«	«	15 8	5 8	»	«
	»	»	17 5	2.4	»	»
	«	»	18.8	3.0	»	«
	»	«	18.8	9 4	«	«
	»	»	19.0	7 3	«	«
					»	17.2

Observations. — Printemps. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours